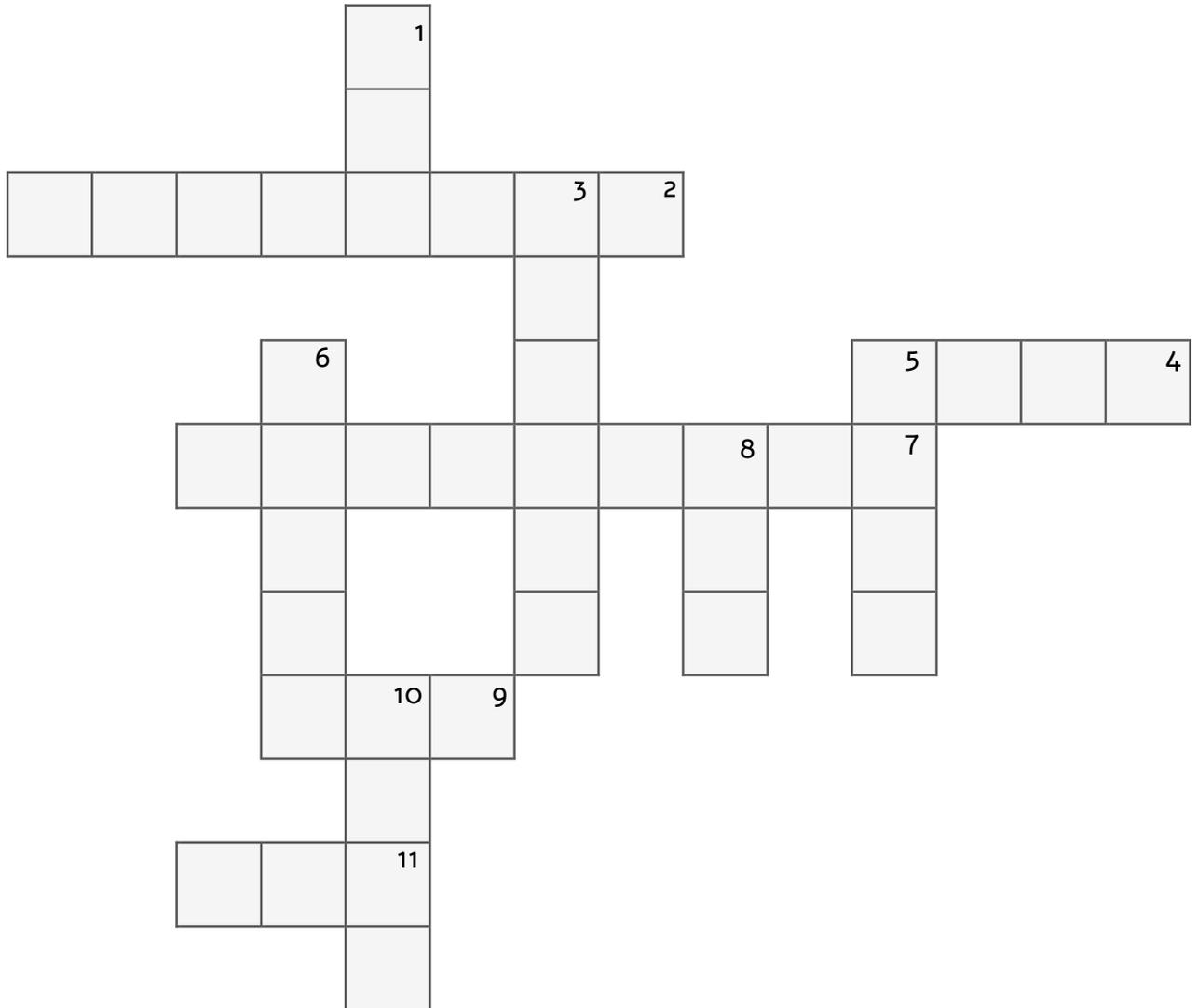


תשבץ מתכון לביבות



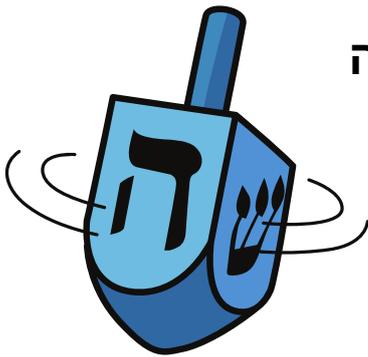
מאוזן

2. ירק שגדל מתחת לאדמה ואנחנו חותכים אותו למקלות ועושים ממנו צ'יפס
4. היא לבנה, קרירה ודומה ליוגורט
7. תפוחים מבושלים שמעכו אותם למחית מתוקה וטעימה
9. נודל שבו אפשר לטגן אוכל או להוסיף לסלט
11. ירק חריף שכשחותכים אותו, הוא יכול לגרום לנו לבכות קצת

מאונך

1. תבלין ששמים כמעט על כל דבר כדי שיהיה לו טעם יותר טוב.
3. בלי עם חורים חדים שחותך "שערות" דקות של גזר או גבינה
4. הכנת אוכל בתוך שמן חם כדי שיהפוך לפריך וטעים
5. כף שטוחה המשמשת להפיכת מאכלים בעת טיגונם
8. אבקה לבנה שהיא הבסיס להכנת לחם, עוגות, ועוגיות
10. בלי שטוח וחם שאפשר לטגן עליו חביתה או פנקייק

טיפ: כל המילים בתשבץ לקוחות מהמתכון ללביבות. בתיאבון!



מתכון לילדים: לביבות תפוחי אדמה



מצרכים:

- 5 תפוחי אדמה בינוניים (קלופים ושטופים)
- 1/2 בצל בינוני (או בצל קטן, קלוף ושטוף)
- 2 ביצים (גודל L)
- 3-4 כפות קמח (רגיל, קמח מצה או קמח תפוחי אדמה לחג)
- 1 כפית שטוחה מלח
- קורט פלפל שחור (לא חובה)
- שמן לטיגון

הוראות:

1. קולפים את תפוחי האדמה והבצל
2. בעזרת פומפיה (החלק הגס), מגרדים את תפוחי האדמה והבצל לתוך קערה גדולה. הערה חשובה: שלב הגירוד דורש השגחת מבוגר צמודה ביותר למניעת פציעות.
3. סחיטה (ילדים - שלב קריטי!): מעבירים את תערובת הירקות המגורדים למסננת או לחתיכת בד/מגבת נקייה. סוחטים היטב את כל הנוזלים. ככל שסוחטים יותר, הלביבות תצאנה פריכות יותר.
4. ערבוב: מעבירים את הירקות הסוחטים לקערת ערבוב גדולה. מוסיפים את הביצים, הקמח, המלח וקורט הפלפל. מערבבים היטב עם כף או עם הידיים עד שכל החומרים מתאחדים לעיסה אחידה.
5. טיגון (רק מבוגר!):
 - מחממים מחבת רחבה עם שמן בגובה של כ-1 ס"מ (או יותר) על אש בינונית-גבוהה. השמן צריך להיות חם מספיק.
 - בעזרת כף, מניחים מהתערובת במחבת ליצירת לביבות עגולות ושטוחות מעט. יש להשאיר רווח בין הלביבות.
 - מטגנים כל צד במשך כ-3-4 דקות, עד שהלביבה מזהיבה ומקבלת צבע שחום יפה. מוציאים את הלביבות המוכנות לצלחת מרופדת בנייר סופג לספיגת עודפי השמן.

הגשה:

מגישים את הלביבות חמות. אפשר להגיש אותן עם שמנת חמוצה, גבינה לבנה או רסק תפוחים (הכי פופולרי אצל ילדים!).

טיפ לבטיחות: כדי להימנע מפציעה בשלב גירור הירקות, אפשר להשתמש בכפפות עבות.